



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **231**

Yayın Tarihi

15.10.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 231. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	26

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 231. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000336	Çanakkale Baklası	7
2.	C2024/000305	Adana Turunç Reçeli	11
3.	C2025/000311	İbradı Kestanesi	13
4.	C2025/000452	Yüksekova Keledoş Yemeği	16
5.	C2026/000027	Gümüşhane Kuşburnu Çorbası	18

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1905	Gaziantep Diş Hediği	20
2.	1906	Çorum Üyük Sarımsağı	22

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	-----------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000191	Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci	26

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	------------------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Çanakkale Baklası

Başvuru No	: C2023/000336
Başvuru Tarihi	: 14.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çanakkale Baklası
Ürün / Ürün Grubu	: Bakla / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çanakkale Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mahallesi Atatürk Caddesi No: 39 Merkez ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili
Kullanım Biçimi	: Çanakkale Baklası ibareli aşağıda belirtilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çanakkale Baklası ibareli aşağıda belirtilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çanakkale Baklası, Osmanlı İmparatorluğu döneminden bu yana Çanakkale ilinde üretilen en önemli tarımsal ürünlerinden biridir. Bu bölgede üretilen baklaların başka şehirlere gönderilmesi amacıyla Çanakkale ili merkez ilçesinde Bakla İskelesi yanında bulunan taştan yapılmış depolarda ve Kilitbahir kalesinde depolandığı resmi kaynaklarda belirtilmiştir. Cumhuriyetin ilanından sonra Çanakkale Baklası ihraç edilmeye başlanmıştır. Resmi kayıtlarda, Çanakkale Baklasının ihraç ürünü olarak öne çıkmasının; yörede elle hasat edilmesi sayesinde tohumlarının parçalanmadan bütünlüğünü koruması ile yüksek protein ve karbonhidrat içeriğinden kaynaklandığı belirtilmektedir.

Çanakkale Baklasının üretildiği coğrafi alanda kireçli - az kireçli toprak yapısı görülür. Bölgedeki toprak dokusunun tınlı yapıda, organik madde içeriği yönünden zengin olması ve asidite yönünden nötr (pH:5.0-7.0) olması bakla yetiştiriciliği için uygun şartları oluşturur.

Güney - güney batı aksı çevresinde bulunan yükseltilerden doğan akarsular bölgedeki ovalara jeomorfolojik yapıdan ileri gelen zengin alüvyon taşır. Bu durum sayesinde oluşan toprak yapısı ve besin elementleri yönünden zengin sular tarımsal verimliliği ve ürün kalitesini artırır. Gündüz batıdan esen sıcak rüzgarlar ile gece Kazdağları'ndan gelen soğuk ve nemli rüzgarlar yörede gece-gündüz sıcaklık farkının artmasına ve hava hareketine neden olur. Bu sıcaklık farkı ve rüzgârlar, bitkide fotosentez faaliyetini destekleyerek meyvenin tadını belirleyen şeker/asit dengesinin oluşmasını sağlar. Ayrıca, meyvenin protein içeriğinin artmasına ve aromasını oluşturan aromatik bileşiklerin sentezinin artmasına katkıda bulunur.

Çanakkale Baklası üretiminde uzun yıllar yerelde üretilen Sakız bakla çeşidine ait tohumlar kullanılır. Çanakkale Baklasının temel ayırt edici özellikleri; karbonhidrat, protein, organik asit ve bitkisel yağların zenginliği ve dolayısıyla bu bileşenlerin parçalanması ile oluşan aroma ve tat özelliklerinin yüksek olmasıdır. Bu özelliklere

ek olarak Çanakkale Baklasının renginin homojen, bakladaki dane sayısının yüksek, kılçıksız olması da ayırt edici özelliklerindendir. Bu özellikler Çanakkale ilinin yer aldığı tarım topraklarının yapısı ile sulama suyunun mineral besin elementlerce zengin olması ve iklim özellikleriyle ilgilidir.

Çanakkale Boğazı'nın etkisi ile kuzeyden esen hâkim rüzgârlar, mantari hastalıkların daha az görülmesini sağlar. Ayrıca, rüzgârların oluşturduğu sürekli hava sirkülasyonu, Çanakkale Baklasında ürün kalitesinin yüksek olmasına katkıda bulunur.

Çanakkale Baklası bitkisine ait bazı agronomik özellikler ile kapsül (bakla) ve tohum (tane) özellikleri aşağıdaki tablolarda özetlenmiştir.

Tablo 1. Çanakkale Baklasının bazı agronomik özellikleri

Bitki boyu (cm)	Bitki sap sayısı (adet)	Sapta renklenme	Yaprak yeşil renk yoğunluğu	Salkım çiçek sayısı (adet)	Çiçeklenme zamanı	Bayrak yaprak leke durumu	Demet bakla sayısı (adet)	Bitkide bakla duruşu
40±20	4.0± 2.0	Yok	Orta	5.0±1.0	10-20 Nisan	Var	3.0±2.0	Yarı dik - dik

Tablo 2. Çanakkale Baklasının kapsül (bakla) ve tohum (tane) özelliklerine ait sınır değerleri

Bakla kapsül rengi	Bakla boyu (cm)	Bakla eni (mm)	Bakla ağırlığı (g/20 adet)	Baklada tohum sayısı (adet)	Tohum ağırlığı (g/100 adet)	Tohum kabuk rengi	Tohum boyu (mm)	Tohum eni (mm)
Parlak açık yeşil	13.8±2.5	19.48±1.5	24.01±5.5	3.97±2.0	250.96±12.0	Kahverengi	19.48±1.5	11.25±1.5

Tablo 3. Kuru Çanakkale Baklası tohumunun (tane) bazı kimyasal özellikleri (%)

Kuru madde	Protein	Lif	Kül	Nişasta
90.36±1.56	20.38±5.47	9.05±2.04	5.34±1.64	34.58±4.43

Tablo 4. Taze Çanakkale Baklasının besin değerleri

Enerji (Kcal/100g)	Karbonhidrat (g/100g)	Yağ (g/100g)	Fosfor (mg/100g)	Kalsiyum (mg/100g)	Demir (mg/100g)
44.0±3.0	6.0±2.0	2.5±1.0	70.0±6.0	20.0±2.5	0.3±0.2
Potasyum (mg/100g)	A vitamini (IU/100g)	B1 vitamini (mg/100g)	B2 vitamini (mg/100g)	C vitamini (mg/100g)	Sodyum (mg/100g)
105.0±12.0	140.0±20.0	0.04±0.01	0.03±0.01	4.0±0.6	40±6.0

Çanakkale Baklasında yumurtalığın gelişmesi ile oluşan tipik baklagil meyve yapısı görülür. Bakla olarak isimlendirilen meyvenin alt ve üstünde var olan iki adet dikiş yeri nedeniyle meyveler iki parçalıdır. Meyvenin olgunlaşmasıyla bu çizgi yerlerinde çatlamalar görülür. Genel olarak yetiştirme koşullarına (beslenme, sulama, mücadele vb.) bağlı olarak meyve içerisinde 3-6 arasında tohum bulunur. Bitki üzerinde dik, yarı dik konumda saplar üzerinde yer alan baklalar bakım koşullarına göre 10-15 cm boyunda, 2.0-3.0 cm genişliğindedir.

Tohum, meyve içerisinde kabuğa diğer baklagillere nispeten daha büyük bir göbek bağı ile bağlı bulunurlar. Tazeyken sarımsı yeşil, yeşil renkli olan tohum dışta bir zar ile kaplı olup, olgunlukla beraber açık kahverengine döner. Tohum koruyucu zarla birlikte, iki parçadan oluşan kotiledon (endosperm) ve bu iki kotiledon arasında bulunan yeni bitkiyi oluşturacak minyatür canlı kısım olan embriyodan oluşur. Çanakkale Baklası tohumları genel olarak köşesiz dikdörtgen prizma şeklinde boyu 2.0-3.0 cm, eni 1.0-2.5 cm arasındadır. 100 tane ağırlığı 125-165 g'dır.

Çanakkale Baklası kazık köklü bir bitki olup, kök derinliği toprak yapısı ve bakım şartlarına göre 30-50 cm derine inmektedir. Kazık kök üzerinde bolca yan kökler ve saçak kök oluşumu görülür. Kök gelişmesi ilk dönemlerde hızlı, meyveye yatma ve olgunlaşma dönemlerinde durgundur.

Çanakkale Baklası tek yıllık otsu bir gövdeye sahiptir. Ana gövdeden 3-4 adet, üzerinde yapraklar, çiçekler ve meyvelerin olduğu saplar çıkar. Bu dallar 5-10 boğuma sahip olup, bitkiler 60-80 cm'ye kadar boylanabilir. Gövde dört köşe yapıda, içi boş, yeşil - beyaz renklidir. Yapraklar, sap üzerinde helezoni şekilde dizilmiş bileşik yapıda olup yaprakçıkları orta yeşil renkte ve oval şekillidir. Bayrak yaprağında hafif leke bulunur.

Çanakkale Baklası, erselik (hermafrodit) çiçek yapısına sahip olup ağırlıklı olarak kendi kendine döllenir. Bununla birlikte, zaman zaman yabancı döllenme de görülebilir. Yaprak saplarının koltuklarından çıkan her salkımda 5 adet olmak üzere salkım şeklinde çiçeklenme görülür. Salkımlarda çiçekler beyaz, kirli beyaz ve açık leylak rengindedir. Çiçek açılış sırası alttan yukarıya doğrudur. Açan çiçeklerin %60-80'i meyve bağlar, çok az bir kısmı meyve tutumundan sonra dökülür. Çanakkale koşullarında çiçeklenme zamanı iklim koşullarına göre 10-20 Nisan arasındadır.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı: : Üretim yapılacak araziye ekim öncesinde dekara 2-3 ton çiftlik gübresi uygulanır. Taban gübrelemesi ise toprak analiz sonuçlarına göre dekara 3-4 kg saf azot, 4-6 kg saf fosfor ve 1-2 kg saf potasyum olacak şekilde yapılır. Gübreler diskaro veya pulluk ile 10-15 cm derinliğe toprağa karıştırılır. Ardından arazi tırmıkla düzeltilerek ekime hazır hâle getirilir.

Ekim: Kasım-aralık döneminde dekara 15-20 kg tohum kullanılarak ekim yapılır. Ekim elle veya mibzerle sıra arası 50-70 cm, sıra üzeri 15-20 cm olacak şekilde yapılır. Bölge şartlarında 20 gün içinde çimlenme görülür ve yabancı ot durumuna göre gelişme dönemi süresince 1-2 defa kazayağı ile çapa yapılır.

Zararlılarla mücadele ve sulama: Yetiştirme döneminde sadece bakla antraknozu hastalığına karşı hastalığın yaygınlığına göre 1 veya 2 defa uygun tarım ilaçları kullanılır. İlkbahar döneminde yapılan ekimden sonra yağışlar az olursa gelişme döneminde ihtiyaç durumuna göre damlama veya yağmurlama yöntemiyle ile sulama yapılır.

Hasat: Çanakkale Baklasında 180-200 gün süren gelişme döneminden sonra başlayan hasat dönemi, tüketim şekline göre farklılık gösterir. Mayıs ayında yemeklik taze ve iç bakla hasadı yapılır. Kuru bakla hasadı ise haziran - temmuz aylarına kadar devam eder. Yemeklik taze baklalar yeterli büyüklüğüne ulaştığı zaman seçmeli hasat yapılır ve pazara gönderilir. Hasat edilen baklaları yığın halinde bekletmemek ve pazara arzı regüle etmek amacıyla hasat tek seferde yapılmaz. Taze iç bakla olarak tüketim için tohumların yeterli iriliğe ulaşmış ve daha sertleşmemiş olduğu dönemde hasat yapılır. Kuru bakla olarak tüketilecek ürünlerde alt meyvelerin kuruduğu, üst kısımda baklaların kurumaya yüz tutmuş olduğu, yaprakların döküldüğü, ancak sapın henüz kurumadığı dönemde hasat yapılır. Çanakkale bölgesinde küçük üreticiler elle söküm yaparken, büyük alanlarda üretim yapan üreticiler hasat makinaları kullanır. Hasattan sonra tarlada bırakılan bitkiler tamamen kuruduktan sonra harmanlanır ve kuru baklalar kanaviçe çuvallara alınır.

Pazara arz: Taze bakla ve iç bakla üretiminde hasattan sonra depolama söz konusu değildir ve pazara sevk edilir. Pazara sevkte 12-15 kg kapasiteli file çuvallar veya 15 kg kapasiteli plastik kasalar kullanılır. Kuru baklalar kanaviçe çuvallar içinde sevkisyata kadar en fazla 9 aya kadar havalanması iyi, serin ambarlarda depolanır. Bu depoların sıcaklığı 8-10 °C, bağıl nem oranı %60-70 olmalıdır.

Denetleme:

Denetimler, Çanakkale Belediyesi koordinatörlüğünde ve Çanakkale Belediyesi, Çanakkale Ticaret Borsası, Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Çanakkale Ziraat Odası ve Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği'nden alanında uzman birer kişinin katılımıyla oluşacak 6 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yetiştirme döneminde ve hasat-pazara arz döneminde olmak üzere yılda iki kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan tohumlar, uygulanan kültürel işlemler (sulama, gübreleme, zirai mücadele işlemleri, hasat teknikleri, kurutma vb.) yukarıda üretim başlığı altında verilen teknik esaslar dikkate alınarak denetlenecektir.
- Hasadı yapılan Çanakkale Baklasının olgunluk - kuruluk durumu, tohum yapısı, agronomik özelliklerinin ve pazarlanacak ürünlerde ambalaj şeklinin; yukarıda verilen ayırt edici özelliklere uygunluğu denetlenecektir.
- Çanakkale Baklası adı, logosu ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Adana Turunç Reçeli

Başvuru No	: C2024/000305
Başvuru Tarihi	: 02.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Turunç Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Adana Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Döşeme Mah. Turhan Cemal Beriker Blv. No: 132 Seyhan ADANA
Vekil	: Mihrican Arış (Net Marka Patent Yazılım ve Teknoloji Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Turunç Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı kullanılmadığında, Adana Turunç Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Turunç Reçeli coğrafi sınırda yetiştirilen *C. aurantium L.* türüne ait turunç meyvelerinden üretilen reçeldir.

Ocak, şubat ve mart aylarında hasat edilen, yaklaşık 100-140 g ağırlığındaki turunçların yıkanıp yüzeyleri rendelendikten sonra elde edilen kabuklar dilimlenir, rulo şeklinde bükülüp ipe dizilerek haşlanır. Acılığı giderilen kabuklar daha sonra su ve şeker ile kaynatılarak jel kıvamında reçele dönüştürülür.

Adana Turunç Reçelinin suda çözünür katı madde miktarı 70-75 Briks aralığındadır. Bu değer aralığı kendine has aromasını oluşturur.

Adana yöresinin iklimi ve toprak yapısı turunç meyve yetiştiriciliği için elverişlidir. Bu nedenle geçmiş yıllardan bu yana zirai üretimi yapılır. Turunç meyvesinin reçele dönüştürülmesi sürecindeki kabuğun hazırlığı ile birlikte ipe dizilerek haşlanması gibi aşamalar geleneksel bilginin nesiller boyu aktarımı ile sağlanır. Adana ilinin gastronomisinde Adana Turunç Reçelinin önemli yeri bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler

- 1 kg kabuk (kabuklar ipe dizilip acısı alındıktan sonraki ağırlık)
- 1-1,3 g toz şeker
- 1,5 litre su
- 2 g limon tuzu veya 30 ml limon suyu

Kabuğu puflaşıp, turuncu rengini almış ve iyi olgunlaşmış turunçlar coğrafi konum ve iklimin durumuna göre ocak, şubat veya en geç mart aylarında toplanır. Oda sıcaklığındaki su ile yıkanarak temizlenen turunçların kabuklarındaki pürüzlülük giderilinceye kadar meyve kabuğunun renkli kısmı rende yardımıyla uzaklaştırılır. Bu işlem, kabukta bulunan terpen türevi bileşiklerin neden olduğu istenmeyen tat özelliklerin azaltılmasını sağlar. Kabuğu rendelenen turunçlar tekrar yıkanır. Meyvelerin kabukları bıçakla beş veya altı parçaya bölünerek dilimler halinde soyulur. Her turunç diliminin içi çıkarılır ve kabuğun iç kısmındaki beyazlığın fazlası bıçakla temizlenir. Temizlenen her turunç kabuğu dilimi rulo haline getirilip ipe dizilir. Rulo yapıp ipe dizilen turunç kabukları yarım tatlı kaşık sofralık tuz eklenen suda 5 dakika haşlanır. Haşlama suyu tuz katmadan yenilenir ve turunç kabukları 5 dakika daha haşlanır. Haşlanan turunçlar oda sıcaklığında suya alınır ve acımsı tadı geçene kadar (1-3 gün) ara suyu değiştirilir. Turuncun doğal aromasını tamamen kaybetmemesine özen gösterilir. Geniş bir tencereye su koyulur ve kaynatılır. Kaynayan suyun içine şeker eklenir ve karıştırılır. Acımsı tadı giderilmiş ipe dizilmiş turunç kabukları pişmesi için kaynamakta olan şerbete eklenir. Kabuklar şeffaflaşmaya başlayınca (yaklaşık 20 dakika birlikte kaynadıktan sonra) veya şerbet 105 °C sıcaklığa ulaştığında 2 g limon tuzu veya 30 ml limon suyu eklenir ve yaklaşık 5 dk daha kaynatılır. Pişirme sırasında sürekli karıştırılarak oluşan köpükler alınır. Reçel kıvamını geleneksel olarak ölçmek için buzdolabının +4 °C gözünde beklemiş cam bir tabağa 1 damla reçel şerbeti konularak akıtılmaya çalışılır. Tabak eğildiğinde akıyorsa şerbet kıvamı olmuştur. Karışım refraktometre ile ölçüm yapılarak suda çözünür katı madde miktarı 70-75 Briks olana kadar kaynatılır. 1.000 g reçel üretiminde olması gereken meyve

kabuğu miktarı 350 g dan az olamaz ve reçelin pH aralığı 2,8 - 3,5 olmalıdır. Turunçların da pişmesi kontrol edilir ve pişmişse ocaktan alınır ve reçel soğumaya bırakılır. Soğuyan reçelden turunç kabuklarının rulo şekli bozulmadan ipler çıkarılır. Adana Turunç Reçeli Cam kavanozlarda muhafaza edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Adana Turunç Reçelinin üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen turunç meyveleri kullanılır. Adana Turunç Reçelinin, coğrafi sınırda köklü bir geçmişi bulunur. Adana ilinin gastronomisinde önemli yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Adana Ticaret Odasından iki, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odası, Adana Büyükşehir Belediyesi, Seyhan Belediyesi ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Adana Turunç Reçeli ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde suda çözünür katı madde aralığı ile reçelin pH değeri denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. İbradı Kestanesi

Başvuru No	: C2025/000311
Başvuru Tarihi	: 12.09.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: İbradı Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İbradı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Aşağı Mah. Atatürk Cad. İbradı ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili İbradı ilçesi
Kullanım Biçimi	: İbradı Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajın üzerinde kullanılmadığında, İbradı Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbradı Kestanesi; Latince tür adı olan *Castanea sativa* Mill. olan İbradı ilçesinde yetişen kestane ağaçlarından elde edilen sert kabuklu bir meyvedir.

İbradı Kestanesi; İbradı ilçesinin özellikle ormanlık ve yüksek kesimlerinde, eylül-ekim aylarında olgunlaşmasıyla birlikte toplanmaya başlanır. İbradı Kestanesi, ilçede yüzyıllardır yetişen kestane ağaçları, kestane bahçeleri ile çeşitli bahçe sınırlarındaki kestane ağaç ya da ağaçlarından elde edilir.

İbradı Kestanesi; ince kabuklu, boyut olarak irili, ufaklı ve dış kabuk rengi parlak kahverengi ve tonlarında bir kestanedir. Bahçe yetiştiriciliğinin yanında; İbradı Kestanesi, bölgenin serin ve nemli iklim koşullarının uygun olması durumunda, sulama ve gübrelemeye gereksinim duyulmadan, tohumundan yetiştirme şeklinde meyve verebilir.

Kestane ağaçları monoiktir. Yabancı tozlaşmaya gereksinim duyar. Bölgede tozlaşma; rüzgâr ve kısmen de böcekler yardımıyla olur ve geniş bir alanda yayılma olanağı bulur. Meyveleri dikenli bir kabuk içerisinde meydana gelir. Meyve yumağında genellikle iki meyve bulunur. Meyve eti bakımından dolgun karakterdedir. Kabuktan ayrıldığında meyvesi bütün olarak kalabilir, bu sebeple kabuk soyumu kolaydır. Meyve eti sert, şekli yassı, kısmen yuvarlak, iç meyvesi ise açık krem renktedir. Ayrıca İbradı Kestanesinde meyve ağırlığı, 5-15 g aralığındadır.

İbradı ilçesinde Toros Dağlarının etkisiyle serin ve nemli iklim özellikleri, karasal iklim ve Akdeniz iklimi arası geçiş iklim özellikleri ile bölgede nispeten mikroklima iklim özellikleri görülür. İbradı ilçesinin sahip olduğu bu iklim özellikleri, kestane için uygun sıcaklık ve nem koşullarını sağlar; kestanenin doğal ortamında, vejetatif gelişmesini sağlayarak yetiştirme imkânı sunar. Yetiştiriciliğin yapıldığı alanlarda, gece ve gündüz arasında yüksek sıcaklık farkları görülebilmesi, iklim koşullarının sağladığı bağıl nem, İbradı Kestanesi meyvelerinin az miktarda nem kazanmasını sağlar. Bu durum meyve kabuk kısmının ince olmasına yardımcı olur. Ayrıca İbradı Kestanesinin meyve kabuğunun ince ve meyve iç zarının meyve içinde az girintili olması, meyvenin kabuktan kolay ayrılmasına katkı sağlar.

İbradı Kestanesinde tohum zarının kolaylıkla çıkartılabilir ve soyulabilir olması, meyve etine girmemesi ve tohuma girme durumuna yatkın olması ürün için başlıca kalite özellikleridir. İbradı Kestanesi özellikle bölge halkı tarafından ince kabuklu ve kabuğundan kolay ayrılması ile bilinir. Bu sebeplerle, İbradı Kestanesinin yetiştirildiği İbradı ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İbradı Kestanesinin yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Toprak İsteği ve Bahçe Tesis: İbradı Kestanesinin yetiştirilmesi ilçede yüzyıllardır doğal olarak yetişen kestane ağaçları, kestane bahçesi ve çeşitli bahçe sınırlarındaki ağaç ya da ağaçlar şeklindedir.

Kestane bahçesi tesisinde, arazinin iklim ve toprak özellikleri dikkate alınarak planlama yapılır. Bahçe tesis edilecek alanın; zirai don riskinin düşük, hava sirkülasyonu ve toprak drenajının iyi, su birikmeyen gevşek yapıda olması istenir. Ayrıca bahçe tesis edilecek alanın; derin, geçirgen, organik madde bakımından zengin ve kök gelişimine uygun toprak yapısına sahip olması idealdir. Aşırı kireçli, taban suyu yüksek ve ağır bünyeli topraklar kestane yetiştiriciliği için uygun değildir. Dikim işlemleri, bölgenin eğimi, toprak yapısı ve drenaj durumu dikkate

alınarak gerçekleştirilir. Bölgede kestane ağaçları yüksek rakımlı alanlarda, kireçli-killi kırmızı toprak yapısına uyum sağlamışlardır. Dikim genellikle sonbahar sonu veya ilkbahar başında yapılır.

Kestaneler vejetatif veya generatif yolla çoğaltılarak yetiştirilir. Generatif yolla çoğaltmada tohumlar olgunlaştığında hasat edilerek doğrudan toprağa veya saksıya dikilmek suretiyle çöğür bitkiler elde edilir. Bu şekilde elde edilen bitkiler (fidanlar) üretim yapılacak arazilere dikilerek kestane ağaçları elde edilir. Başlıca vejetatif çoğaltma şekilleri; aşılama, daldırma, çelikle çoğaltma veya doku kültürü ile tekniğine uygun olarak yapılan çoğaltma yöntemleridir. Fidan üretiminde tohumla çoğaltma yöntemi gibi yaygın olarak kullanılan yöntemlerden biri de aşı ile çoğaltma yöntemidir. Tohumların çimlenmesi ile birlikte elde edilen çöğürlerin üzerine istenilen bitkilerden alınan aşı gözü veya aşı kalemi ile aşılanarak aşılı fidanlar elde edilir ve bunların dikimi sağlanır.

Ağaçların budanmasında; zarar görmüş, kırılmış, kurumuş ya da hastalık etmeni taşıyan dallar, ağaçta gölge ve dallarında sıklık oluşturan sürgünler ve dallar kesilip çıkarılır. Budamada sık uygulanan sistem doruk dallı terbiye sistemidir. Doruk dalı hâkim olan bu sistemde ağaç belli bir yüksekliğe ulaştınca doruk dal kesilir.

İklim İstekleri: Kestane ağaçları, aşırı soğuk hava koşullarına karşı dayanım gösterebilirler. Ancak ilkbaharın geç, sonbaharın ilk donlarına karşı hassastır. Yeteri kadar yağış alan yerlerde daha iyi gelişim gösterir. Çiçeklenme dönemindeki fazla yağış bitkide döllenmeyi olumsuz etkiler. Aşırı yağış, mantar ve benzeri hastalıkların gelişimini teşvik ederek yaprak dökülmesine neden olabilir. Soğuğun toplandığı çukur vadilerde kestane bahçeleri kurulması istenmez. Yamaç araziler bahçe tesisi için idealdir. İbradı ilçesinde serin ve nemli iklim özellikleri görülür. İbradı ilçesinde nispeten kurak geçen aylarda bile yağış miktarı yeterli seviyededir. Kestane yetiştiriciliği için uygun mikroklima iklim özelliklerine sahip İbradı ilçesi; aynı zamanda nispeten izole edilmiş bir bölge olup burada yetişen kestane ağaçları yüzyıllardır kendi içerisinde tozlaşma ve döllenmeye bağlı olarak tohum üretmişlerdir. Yıllarca bu şekilde süregelen İbradı Kestanesi genotiplerinin meyve özellikleri birbirine yakın özellikler gösterme eğilimi kazanmıştır.

Gübreleme: Dikim öncesi toprağa yeteri kadar ahır gübresi, çiftlik gübresi vb. organik gübre verilmesi tavsiye edilir. Genellikle kimyasal gübre kullanılmaz. Verime yatmış kestane bahçesinde toprak yapısına ve iklim durumuna bağlı olarak gübreleme yapılır.

Sulama: Bölgenin iklim koşulları gereği genellikle kestane ağaçları sulanmaz; gelişim tamamen doğal yağış koşullarına bağlı olarak gerçekleşir. Kestane ağaçları kuraklığa karşı hassastır. Özellikle sonbahar mevsiminin kurak geçmesi durumunda meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün kalite ve verimini artırmak için temmuz, ağustos ve eylül aylarında ağaçların sulanması istenir.

Zirai Mücadele: En etkili zirai mücadele yöntemi, karantina önlemleridir. Bitki hastalık ve zararlıları kontamine olmuş dal vb. ağaç kısımlarının kesilerek imha edilmesi ya da ortamdan uzaklaştırılması gerekir. Kimyasal mücadelenin gerektiği durumlarda ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat: İbradı Kestanesinin hasat zamanı; uygun üretim metodu, iklim vb. koşullara bağlı olarak genellikle eylül ve ekim aylarıdır. Dikenli yumakların açılarak içinde kahverengi ve tonlarında rengini almış meyvelerin görünmeye başlaması hasat zamanının geldiğini gösterir. Ayrıca meyve kabuk renginin parlaklaşması, dikenli meyve kabuğunun çatlaması ve kurumasıyla meyvelerin ağacından yere düşmeye başlaması hasat zamanının geldiğinin başlıca göstergeleridir.

Kestane meyvelerinin hepsi aynı anda olgunlaşmaz. Bu yüzden hasat, aralıklarla yere düşen meyvelerin elle toplanması ya da sırk kullanılarak düşürülmesi şeklinde yapılır. Bu sebeple; hasat zamanından önce ağaçların altının temizlenmesi, taş, kırık dal vb. unsurlardan ayıklanması hasadı kolaylaştırır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: İbradı Kestanesi; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda ve depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede piyasaya arz edilmesidir.

Daha uzun süreli muhafazalarda; hasadı yapılan kestaneler, gıda ile temasa uygun kasalara, ambalajlara vb. alınarak soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: İbradı Kestanesi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

İbradı Kestanesinin yüzyıllardır yetiştirildiği Antalya ilinin İbradı ilçesi ile ün bağı bulunur. Halk arasında özellikle kabuğundan kolay ayrılması nedeniyle tercih edilir. Bu sebeplerle; Antalya ili İbradı ilçesi ile ün bağı bulunan İbradı Kestanesinin; yetiştirilmesi ve tüm üretim aşamaları Antalya ili İbradı ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İbradı Belediyesi koordinatörlüğünde; İbradı Belediyesi ile İbradı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İbradı Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- İbradı Kestanesi üretim metodunun uygunluğu,
- İbradı Kestanesinin; depolanması, muhafaza koşulları ile piyasaya arzının uygunluğu,
- İbradı Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Yüksekova Keledoş Yemeği

Başvuru No	: C2025/000452
Başvuru Tarihi	: 21.11.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Yüksekova Keledoş Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İpek Mah. İpek yolu Cad. Yüksekova HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili Yüksekova ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yüksekova Keledoş Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yüksekova Keledoş Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yüksekova Keledoş Yemeği; koyun yoğurdu, kurutulmuş yoğurt ve yörede Akpancar olarak da bilinen Keledoş otu (*Alba Oaxala*), nohut, buğday ile tercihen et ilavesiyle hazırlanan ve tereyağlı pul biberli sos ile sunulan yemektir.

Yüksekova Keledoş Yemeğinin ayırt edici özellikleri; malzemelerinde koyun yoğurduğunun yanı sıra yörede Kurut / Geşk adı verilen kurutulmuş yoğurdun kullanılmasıyla kıvamın kremamsı ve tadının ekşi-fermente yapıda olmasıdır. Ayrıca sunumu da farklı olup, servis tabağına öncelikle tandır/lavaş parçaları dizilip üzerine hazırlanan yemeğin eklenmesi şeklindedir.

Yörenin ekolojik koşullarında Keledoş otu kendiliğinden yetişir. Yüksekova ilçesinin dağlık alanlarında nisan-mayıs aylarında yetişen bu bitki taze sarımsağı andıran aromaya sahiptir. Nisan-mayıs aylarında taze olarak, diğer aylarda ise kurutulmuş hâliyle kullanılır. Bu bitkinin yemekte kullanımı kültürel birikimdir.

Yüksekova Keledoş Yemeği coğrafi sınırdaki kuşaklar arası aktarım yoluyla bir gastronomik miras niteliği kazanmıştır. Hatay ili Yüksekova ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli yeri bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Malzeme listesi (4 kişilik)

- 200 g aşurelik buğday (dövme)
- 150 g nohut
- 100-150 g kırmızı et (isteğe bağlı)
- 100 g Keledoş /Akpancar otu
- 400 g koyun yoğurdu
- 100 g kurutulmuş yoğurt (Kurut / Geşk)
- 50 g tereyağı
- 1 adet yumurta (isteğe bağlı)
- 20 g sarımsak
- 5 g tuz
- 5 g pul biber
- 1,5 litre su

Nohut hazırlığı: Nohut bir gece önceden bol su içerisinde bir gece bekletilir bu işlem nohut tanelerinin şişmesini ve pişirme süresinin kısılmasını sağlar. Ertesi gün suyu süzülüp geniş bir tencereye alınır, bire üç ölçek su eklenir ve orta ateşte kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 60-90 dakika haşlanır ve kalan sudan süzülüp ayrı kaba alınır.

Buğdayın (dövme) hazırlığı: Buğday bol suda yıkanarak toz ve kirden arındırılır; ardından geniş bir tencereye alınır ve bire üç-üç buçuk ölçeğinde su eklenir. Orta ateşte kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 30-40 dakika

haşlanır. İdeal kıvamı; buğday tanelerin içi dağılmadan yumuşak yapıyı kazanmasıdır. Fazla pişirmek yemeğin dokusunu bozacağından ideal kıvama dikkat edilir.

Etin hazırlığı: Et ilavesi isteğe bağlı olup, kuşbaşı şeklinde doğranmış et ayrı bir tavada veya tencerede yüksek ateşte yaklaşık 3-5 dakika mühürlenir. Bu işlem, etin suyunu salıp sertleşmesini önler ve lezzetini korur. Mühürlenmiş etin dışı kızarmış olur ve içi sulu kalır. Ardından bir kaba alınarak yemeğe eklenmek üzere hazır bekletilir.

Koyun yoğurdu ve kurutulmuş yoğurt (Kurut / Geşk) karışımının hazırlanması: Kurutulmuş yoğurt gıdaya uygun bir kapta 40-45°C ılık suyla ısıtılıp yumuşatılır, ezilerek pürüzsüzleştirilir ve azar azar ılık su eklenerek akışkan bir yapı elde edilir. Üzerine koyun yoğurdu eklenip homojen olana kadar çırpılır ve kıvamı dengelemek için 0,5-1 ml ılık su ilavesiyle akışkan kıvam sağlanır.

Akpancar otu / Keledoş otunun hazırlanması: yıkanıp süzülen taze veya kurutulmuş ot, yaklaşık 200-250 g için 1-1,5 litre suda 6-8 dakika haşlanıp süzülür. Ardından hafifçe sıkıldıktan sonra iri halde (3-6 cm uzunluğunda) parçalanıp hazırlanır.

Pişirme İşlemi: Haşlanmış buğday ve nohut pişirme kabına alınır ve üzerine sıcak su ilave edilip orta ateşte kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 10-15 dakika birlikte kaynatılarak lezzetlerin bütünleşmesi sağlanır ve su gerekirse kontrollü şekilde ilave edilir. Ardından hazırlanan Akpancar otu / Keledoş ve koyun yoğurdu ile yoğurt kurusu karışımı da eklenir. Bu aşamada yoğurt bileşenlerinin kesilmemesi için önce temperleme yapılır. Temperleme tenceredeki sıcak karışımdan 1-2 kepçe alınıp yoğurt-yoğurt kurusu karışımına azar azar eklenerek hızlıca çırpılır. Isısı dengelenen karışım tencereye yavaşça dökmeye devam edilirken sürekli karıştırılır. Orta-düşük ısıda karıştırmaya devam edilir. Yoğurdun kesilmesini önlemek amacıyla isteğe bağlı olarak 1 adet yumurta çırpılarak ilave edilebilir.

Yüksekova Keledoş Yemeği 30-40 dakika boyunca kısık ateşte, düzenli aralıklarla tabanı sıyrarak iki dakikada bir karıştırılarak pişirilir. Pişirme sonunda yemek ocaktan alınır ve pişirme kabının kapağı kapatılır. Pişirme sırasında kıvam fazla koyulaşırsa sıcak su veya haşlama suyundan azar azar ilave edilebilir. Pişirme işleminin son 10 dakikasında, her bir dişi 3-5 parçaya ayrılmış sarımsaklar yemeğin içerisine karıştırılır. Son 5 dakikasında ise tuz ilave edilerek pişirme işlemi sonlandırılır.

Sos hazırlığı: Tereyağı uygun bir tavada eritilerek üzerine pul biber ilave edilerek kızdırılır.

Servisi: Yüksekova Kelodoş Yemeği servis öncesinde 10-15 dakika dinlendirilir. Servis tabağına tandır veya lavaş ekmeği elle 3-4 cm büyüklüğünde doğranıp konulur ve üzerine Yüksekova Keledoş Yemeği ilave edilir. Hazırlanan tereyağlı pul biber sosu yemeğin üzerine dökülerek servisi sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Yüksekova Keledoş Yemeği, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ili Yüksekova ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odasından ve Yüksekova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Yüksekova Keledoş Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

5. Gümüşhane Kuşburnu Çorbası

Başvuru No	: C2026/000027
Başvuru Tarihi	: 11.02.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Gümüşhane Kuşburnu Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaer Mahallesi Atatürk Caddesi No: 55 Kat: 2 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Gümüşhane ili
Kullanım Biçimi	: Gümüşhane Kuşburnu Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gümüşhane Kuşburnu Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Kuşburnu Çorbası; kuşburnu meyvesinden elde edilen kuşburnu püresi, kıyma, un, tereyağı ve çeşitli baharatlar ile hazırlanan, kendine özgü ekşimsi aromalı ve parlak renkli, Gümüşhane mutfak kültürünün geleneksel çorba çeşitlerinden biridir. Daha çok kış aylarında tüketilir.

Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının temel bileşeni, Gümüşhane’de bol miktarda, doğal olarak ve yüksek rakımlı alanlarda yetişen *Rosa canina* L. türüne ait kuşburnu meyvesidir. Yüksek rakım koşulları nedeniyle meyvelerin çiçeklenme dönemi gecikir, buna bağlı olarak meyveler güneş ışığından daha uzun süre ve daha yoğun yararlanır. Bu durum, kuşburnu meyvelerinin fenolik madde (865,4 - 956,4 mg GAE / 100g) ve C vitamini (605 - 791 mg / 100 g) bakımından zenginleşmesini sağlar. Yüksek fenolik madde ve C vitamini içeriği ise Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının kendine özgü renginin ve karakteristik ekşi-tatlı tat profilinin oluşumunda belirleyici rol oynar. Ayrıca Gümüşhane yöresinde yetişen kuşburnu meyveleri yüksek meyve eti oranına sahip olduğundan, yoğun kıvamlı bir meyve püresi elde edilir. Bu durum, çorba yapımına imkan sağlar.

Coğrafi sınır içerisinde köklü bir geçmişi olan Gümüşhane Kuşburnu Çorbası, meyve bazlı bir çorbada köfte kullanımı ve kendine özgü pişirme tekniği ile Gümüşhane iline özgü bir gastronomik değer olup; Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gümüşhane Kuşburnu Çorbası için bileşenler listesi (4-6 kişilik):

- 500 g kuşburnu
- 1 l içilebilir nitelikte su
- 30 g buğday unu
- 15 g tereyağı
- 200 g dana kıyması
- 5 g tuz
- 1 g karabiber
- 1 g kimyon
- 2 g nane
- 20 g tereyağı

Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının hazırlanması:

Gümüşhane coğrafi sınırları içerisinde bol miktarda doğal olarak yetişen kuşburnu meyveleri (*Rosa canina* L.) ayıklanır ve yıkanır. Temizlenen kuşburnular, 1 litre su içerisinde 30 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatma işleminin ardından kuşburnular, kevgir ve tel süzgeçten geçirilerek çekirdek ve kabuklarından ayrıştırılır, bu işlem sonucunda kuşburnu püresi elde edilir.

Ayrı bir kap içerisinde kıymaya tuz, karabiber ve kimyon ilave edilerek yoğurulur. Hazırlanan kıyma harcından fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Köfteler suda kaynatılarak pişirilir.

Un ve tereyağı ise bir tencerede kavrulur. Kavrulan unun üzerine önceden hazırlanan kuşburnu püresi ilave edilir ve topaklanmayı önlemek amacıyla 15 dakika boyunca sürekli karıştırılarak pişirilir. Pişen karışıma köfteler eklenir ve çorba 3-5 dakika daha kaynatılır.

Çorbanın servisi, kızdırılmış yağ ve nane ile hazırlanan sos eşliğinde sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Gümüşhane Kuşburnu Çorbası, Gümüşhane coğrafi sınırları içerisinde bol miktarda doğal olarak yetişen kuşburnu (*Rosa canina* L.) meyvesinden elde edilen, uzun yıllardır Gümüşhane ili sınırları içerisinde üretilen ve sıklıkla tüketilen yöresel bir çorba olarak sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü personelleri arasından alanında uzman kişiler ile Gümüşhane Üniversitesi tarafından görevlendirilen ilgili bir akademisyenin katılımıyla oluşturulan üç kişilik denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikayet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum ve kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Kuşburnu meyvesinin Gümüşhane ilinden temin edildiğine dair belgelerin kontrolü,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Gümüşhane Kuşburnu Çorbasının kıvam ve aromasının kontrolü,
- Gümüşhane Kuşburnu Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Gaziantep Diş Hediği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 28.11.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1905
Tescil Tarihi	: 06.10.2026
Başvuru No	: C2025/000459
Başvuru Tarihi	: 28.11.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Diş Hediği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Diş Hediği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Diş Hediği; su, aşurelik buğday ve nohut ile hazırlanan, tarihsel olarak özellikle ilk dişi çıkan bebeklerin aile ve akrabaları tarafından kutlanması amacıyla yapılan bir üründür.

Gaziantep Diş Hediği; halk arasında yarma ve dövme buğday olarak da bilinen aşurelik buğdayın haşlanmasıyla elde edilen ürünün “hedik” olarak adlandırılmasından dolayı bu isimle anılmaktadır.

Gaziantep Diş Hediği; halk arasında yaygın olarak “diş aşı, diş buğdayı ve diş bulguru” gibi isimler ile de bilinir.

Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ve bir âdet olarak üretimi devam eden Gaziantep Diş Hediği; ilk dişi çıkan bebeklerin özellikle doğum günü merasimlerinde ve misafir ağırlamalarında ikram edilir ve tüketilir. Ayrıca günlük öğünlerde ve festival vb. etkinliklerde hazırlanarak tüketime sunulur.

Gaziantep Diş Hediğinin; hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Gaziantep Diş Hediğinin üretildiği; Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Diş Hediği İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 3 litre su,
- 350 g aşurelik buğday,
- 170 g nohut.

İstenilen ürün miktarına ve kişi sayısına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Diş Hediği Üretim Aşamaları:

Ön Hazırlık: Aşurelik buğday ve nohut ayıklanıp yıkandıktan sonra, bir gece önceden ayrı kaplarda suda bekletilir.

Haşlama ve Birleştirme: Süzülen nohut pişirme kabına alınarak üzerine su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan yaklaşık 30 dakika sonra pişirme kabına buğday ilave edilerek buğday ve nohut birlikte haşlanır.

Piştirme: Aşurelik buğday ve nohut kaynadığında suyunda oluşan köpük kevgir vb. ile alınır. Ürüne tat vermesi açısından bu aşamada isteğe bağlı olarak tuz ve/veya rezene de konulabilir. Elde edilen karışım; kısık ateşte ara sıra karıştırılarak, taneler patlayıp açılınca, iyice haşlanınca ve pişirme kabındaki su çekilinceye kadar özenle pişirilir. Bu nedenle Gaziantep Diş Hediğinin; hazırlanması ve piştirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Servis: Pişen karışım dinlendirildikten sonra üzerine isteğe bağlı olarak; Antep fıstığı, ceviz içi, kuruyemiş, lokum, toz şeker, tarçın, nar taneleri, bal, pekmez vb. konulur ve servisi yapılır.

Gaziantep Diş Hediğinin; sıcak ya da soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Gaziantep ilinde uzun bir geçmişi sahip olan Gaziantep Diş Hediği, Gaziantep ili ile özdeşleşen, hazırlanması uzun yıllardır bir âdet olarak devam eden bir üründür. Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, Gaziantep Diş Hediğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunan Gaziantep Diş Hediğinin üretim aşamaları Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gaziantep Diş Hediği üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Diş Hediği üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Diş Hediği ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Çorum Üyük Sarımsağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1906
Tescil Tarihi	: 06.10.2026
Başvuru No	: C2025/000011
Başvuru Tarihi	: 13.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Üyük Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Akkent Mahallesi Borsa Kompleksi Sitesi Kümeevler Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Merkez ilçesi Üyük Köyü
Kullanım Biçimi	: Çorum Üyük Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Üyük Sarımsağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Üyük Sarımsağı, *Allium sativum* L. türüne ait Çorum ili Merkez ilçesine bağlı Üyük köyünde atalık tohumdan geleneksel yöntemlerle üretilen bir sarımsaktır. Çorum Üyük Sarımsağı; beyaz baş kabuğu rengine sahip ve uzun raf ömürlü bir üründür. Diş kabuk rengi açık mor ve pembe renkte olup, diş et rengi krem ve sarı tonlarındadır. Başlar 5-12 adet koruyucu kabukla kaplıdır. Baş üzerinde ortalama 10-15 adet diş bulunur. Dişlerin dizilişi dağınıktır. Başın enine kesiti oval, boyuna kesiti geniş eliptiktir. Yetiştirme koşullarına bağlı olarak baş ağırlığı 20-75 g, diş ağırlığı 2-5 g ve diş çapı 13-15 mm değerleri arasındadır. Baş çapı genişliği yaklaşık 30-75 mm'dir. Çorum Üyük Sarımsağı çiçek sapı oluşturmaz, olgunlaşma döneminde ise çiçek topu meydana gelmez.

Çorum Üyük Sarımsağı yetiştiriciliğinde çiftçiler; bir önceki yıl kendi yetiştirdikleri mahsulden olgunlaşmış, büyük, dolgun ve sağlam yapıya sahip güçlü dişleri muhafaza ederek tohum olarak kullanırlar. Tohum teminindeki bu beşeri unsurun döngüsü uzun yıllardır devam etmiş ve sarımsağın genetik yapısının korunması sağlanmıştır.

Tablo. Çorum Üyük Sarımsağının Bazı Kimyasal Özellikleri

Karbonhidrat	Miktarı (g/100 g sarımsak)
• Sakkaroz	0,74-0,80
Yağ asitleri	Değer (%)
• Doymuş yağ asitleri	63,73-67,64
• Doymamış yağ asitleri	32,37-36,28
Element	Değer (mg/kg)
• Kafeik Asit	908,505-1206,408
• Vanilin	26,619-47,769
• Taksifolin	62,841-94,475
• Kalsiyum	562,68-647,20
• Demir	12,85-13,06
• Magnezyum	417,50-438,61
• Potasyum	4669,74-5129,49
• Sodyum	120,67-133,46
• Mangan	0,69-0,70
• Çinko	7,83-8,88
• Bakır	4,01-4,50

Ürünün yetiştirildiği coğrafi sınır; yaklaşık 750-850 m rakıma sahip olup, karasal iklimin hâkim olduğu, yazları sıcak ve kurak, kışları ise soğuk geçen bir bölgedir. Bölgedeki kış sıcaklık minimumlarının -10 °C'ye kadar düşmesi, sarımsak dişlerinin vernalizasyon (soğuklama) ihtiyacının tam olarak karşılanmasını sağlar. Vejetatif gelişim dönemi olan ilkbaharda sıcaklık ortalamasının 10-18 °C aralığında seyretmesi ideal büyüme koşullarını sunarken, yaz aylarındaki 30-35 °C bandındaki sıcaklık değerleri baş olgunlaşma sürecini destekler. Üyük köyünün toprak yapısı 6,2-7,8 pH aralığında olup nötr ve hafif alkalın bir karakter sergiler. Bu uygun pH aralığı ve coğrafi sınıra özgü iklimsel faktörler; sarımsak başlarının ve dişlerinin gelişimini, büyüklüğünü ve genel olgunlaşma kalitesini doğrudan etkiler. %6,53 oranındaki kalsiyum karbonat (CaCO₃) içeriği, toprağın orta düzeyde kireçli bir yapıya sahip olduğunu gösterir ve bitki gelişimini olumsuz etkileyecek düzeyde bir tuzluluk problemi bulunmaz. Bitki beslemesi açısından önemli bir parametre olan potasyum (K₂O) içeriği ise 55,09 kg/da ile yeterli düzeydedir. Toprakta yeterli düzeyde bulunan potasyum; Çorum Üyük Sarımsağında diş iriliğinin artması, dokunun sıkılaşıarak raf ömrünün uzaması ve aromatik yoğunluğun gelişmesi üzerinde belirleyici bir rol oynar.

Çorum Üyük Sarımsağı, Çorum ili Üyük köyünün gastronomisinde, ekonomisinde ve sosyokültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı

Toprak şubat-mart aylarında pulluk, diskaro ve tapan kullanılarak derin toprak sürümü ile sıra hatları belirlenerek hazırlanır.

Tohum Dişlerinin Ekilmesi

Çiftçiler bir önceki hasat döneminde seçip koruduğu sarımsak dişlerini tohum olarak kullanır. Ekim-kasım aylarında her bir sarımsak dişi, kabuğu soyulmadan uç kısmı yukarıda ve görünecek şekilde 5 cm derinliğe, sıra arası 20-40 cm ve sıra üzeri 5-10 cm mesafesine uygun olacak şekilde ekilir.

Gübre

Ekimle birlikte dekara yaklaşık 50 kg DAP gübresi kullanılır. Toprağın yapısını güçlendirmek ve bitki ihtiyacını karşılamak için iyi yanmış çiftlik gübresi, kompost veya yeşil gübreler kullanılabilir.

Sulama

Ekimden hemen sonra toprak hafifçe sulanır. Toprağın nemli olması, sarımsak dişlerinin çimlenmesini hızlandırır. Sarımsakların büyüme döneminde iklimsel koşullara bağlı olarak 1-4 defa sulama yapılır. Fazla sulama yapılmaz. Sarımsaklar için fazla nem kök çürümmesine neden olur.

Bakım ve Zirai Mücadele

Çiftçiler düzenli olarak sarımsak tarlasını kontrol eder. Yabancı otların oluşması durumunda çapalama ile yabancı ot mücadelesi yapılır. Yabancı otlar bitkinin besin ve su alımını olumsuz etkileyeceğinden mücadele amaçlı ilgili mevzuata uygun zirai ilaçlar kullanılır. Geleneksel yöntem ile malç uygulaması yapılabilir. Bu yöntemde toprağın nemini koruma ve yabancı otların büyümesini engelleme amacı bulunur. Saman, yaprak veya çim kırpıntılarını malç malzemesi olarak kullanılabilir.

Hasat

Temmuz-eylül döneminde makine veya elle hasat yapılabilir. Sarımsak yaprakları sararmaya ve kuruyup düşmeye başlar. Sarımsak başları kopmayacak şekilde topraktan ince kökleri ile birlikte çıkartılır. Köklerden toprak arındırılır.

Kurutma

Sarımsaklar hasat edildikten sonra güneşli ve hava akışının olduğu alanda kurutulur. Sarımsaklar tamamen kuruyana kadar yaklaşık 2-4 hafta bekletilir. Kuruyan sarımsaklar toplanırken kurumuş olan kökleri elle kopartılarak üzerindeki toprağıyla birlikte temizlenmiş olur.

Saplarından Bağlama

Sarımsak sapları yaklaşık 15-20 cm uzunluğunda bırakılır. Ürünün boyutuna göre yaklaşık 13-15 baş sarımsak, başları görünür şekilde sapları aynı yöne gelecek biçimde düzgün olarak dizilir. Demetin büyüklüğüne göre yaklaşık 50-60 cm uzunluğunda yumuşak ve esnek yapıda pamuk, kenevir vb. malzemeden üretilmiş ip kullanılır. İp ilk aşamada ikiye katlanır ve ucunda bir halka oluşturulur. İlk olarak sarımsaklar ip halkasından geçirilir, ip sarımsak sapıyla birlikte tüm demetin etrafında birkaç kez çevrilir ve demet bütünlüğü sağlanarak ip sıkıca düğümlenir.

Depolama ve Muhafaza

Çorum Üyük Sarımsağı serin, kuru ve karanlık bir alanda muhafaza edilir. Depolama sıcaklığı 0-10 °C aralığında ve nem oranı %60 ın altında olmalıdır.

Tohum Seçimi ve Saklanması

Olgunlaşmış, büyük ve sağlam yapılı sarımsak başları seçilir. Sarımsak başları dişlere ayrılır. Hastalık ve çürüme olmayan içyapısı güçlü sağlam dişler seçilir. Dişler kabuklarıyla korunur. Tohumluk sarımsak dişleri; serin (15-20 °C), kuru ve karanlık ortamda, iyi havalandırılan, nemden uzak, çimlenme, küflenme ve hastalık riski oluşturmayacak bez torba, sepet, hasır, kâğıt gibi hava almasını sağlayacak yapıdaki materyallerin içinde saklanır. Bu saklama yöntemi tohumluk sarımsak dişlerinin kalitesini muhafaza eder.

Münavebe

Sarımsak yetiştiriciliğinde aynı tarlada en az 3 yıl aralıkla ekim yapılır. Arada geçen sürelerde tarlada azot sabitleyici bitkiler (baklagiller), kök sebzeleri (havuç, turp vb.), yapraklı sebzeler (marul, ıspanak vb.) veya sebzeler (domates, biber vb.) gibi farklı bitkiler ekilebilir. Bu bitkiler, toprağın besin dengesini korur, hastalık ve zararlıların toprakta birikmesini önleyip genel bitki sağlığını artırır.

Ambalaj

Ambalaj türü; taşınacağı mesafe, depolanma süresi ve satış şekline göre değişiklik gösterir. Sarımsaklar saplarından bağlı demet olarak ya da tane formunda dökme olarak tüketiciye arz edilebilir. Ayrıca sarımsakların hava alması ve kolay taşınması için file torba, karton kutu, plastik kasa vb. ambalajlar kullanılabilir.

Piyasaya Arz

İklim koşulları ve ekim süresi göz önüne alındığında, ilk piyasaya arz temmuz ayıdır. Hasat sonrası depolama sayesinde ürün uzun süre piyasada kalabilir. Depolama süresi, koşullara bağlı olarak 6-9 ay olabilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Çorum Üyük Sarımsağı için kullanılan tohumun koruması ve sonraki dönemlere aktarımı, zirai uygulamalar, kurutma aşaması, demet olarak bağlama, depolama, muhafaza ve ambalajlama da dâhil tüm üretim aşamaları Üyük köyünde gerçekleştirilir. Çorum Üyük Sarımsağı Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Üyük Sarımsağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Çorum Ticaret Borsası, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; sarımsağın yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, hasat, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu, sarımsağın fiziksel ve gerek görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Çorum Üyük Sarımsağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

212 sayılı ve 02.01.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2024/000191 numaralı Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kuzu sakatatından hazırlanan, servise hazırlanma ve ekmekle sunum biçimiyle diğer kokoreç türlerinden ayrılan, Bilecik ili Bozüyük ilçesine özgü bir kokoreç çeşididir. Kuzunun ince ve kalın bağırsağı ile çöz yağı, gömlek yağı, uykuluk ve yörede badem olarak adlandırılan kısımların birlikte kullanılmasıyla hazırlanır ve rulo (yörede kol olarak adlandırılır) formunda muhafaza edilir.”

ifadesi,

“Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kuzu sakatatından hazırlanan, servise hazırlanma ve ekmekle sunum biçimiyle diğer kokoreç türlerinden ayrılan, Bilecik ili Bozüyük ilçesine özgü bir kokoreç çeşididir. Kuzunun ince ve kalın bağırsağı ile çöz yağı, gömlek yağı ve uykuluğu birlikte kullanılarak hazırlanır ve rulo (yörede kol olarak adlandırılır) formunda muhafaza edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“

- 1,4 kg ince bağırsak
- 0,6 kg kalın bağırsak
- 0,6 kg çöz yağı
- 0,3 kg gömlek yağı
- 0,2 kg uykuluk (kuzunun göğüs kafesinin üst kısmında bulunan salgı bezleri)
- 0,1 kg badem (kuzunun bağırsak bölgesinden çıkan salgı bezleri; “findık” olarak da adlandırılır)
- 30-35 g tuz

Sarım işlemi genellikle tek bir şiş üzerinde gerçekleştirilir ve rulo hâlindeki kokoreçler yaklaşık 3,2 kg ağırlığında olacak şekilde hazırlanır. Gıda ile temasa uygun kokoreç şişine öncelikle çöz yağı ve gömlek yağı yerleştirilir. Ardından iç gövde oluşturulurken kalın bağırsak ve yağ katları sarılır; uykuluk ve badem parçaları iç kısma dolgu olarak yerleştirilerek bütün hâlde sıkıca sarım yapılır. İç gövde tamamlandıktan sonra, kokorecin dış kısmı ince bağırsak kullanılarak kaplanır.”

ifadesi,

“

- 1,4 kg ince bağırsak
- 0,6 kg kalın bağırsak
- 0,6 kg çöz yağı
- 0,3 kg gömlek yağı
- 0,3 kg uykuluk (kuzunun göğüs kafesinin üst kısmında bulunan salgı bezleri)
- 30-35 g tuz

Sarım işlemi genellikle tek bir şiş üzerinde gerçekleştirilir ve rulo hâlindeki kokoreçler yaklaşık 3,2 kg ağırlığında olacak şekilde hazırlanır. Gıda ile temasa uygun kokoreç şişine öncelikle çöz yağı ve gömlek yağı yerleştirilir. Ardından iç gövde oluşturulurken kalın bağırsak ve yağ katları sarılır; uykuluk parçaları iç kısma dolgu olarak yerleştirilerek bütün hâlde sıkıca sarım yapılır. İç gövde tamamlandıktan sonra, kokorecin dış kısmı ince

bağırsak kullanılarak kaplanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Başvuru No	: C2024/000191
Başvuru Tarihi	: 17.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
Ürün / Ürün Grubu	: Kokoreç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kasımpaşa Mah. Org. Hüseyin Kıvrıkoğlu Cad. Bozüyük BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Bozüyük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bozüyük Kuzu Kokoreci/Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozüyük Kuzu Kokoreci/Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kuzu sakatatından hazırlanan, servise hazırlanma ve ekmekle sunum biçimiyle diğer kokoreç türlerinden ayrılan, Bilecik ili Bozüyük ilçesine özgü bir kokoreç çeşididir. Kuzunun ince ve kalın bağırsağı ile çöz yağı, gömlek yağı ve uykuluğu birlikte kullanılarak hazırlanır ve rulo (yörede kol olarak adlandırılır) formunda muhafaza edilir.

Ürünü diğer kokoreç türlerinden ayıran temel unsur, servise hazırlanma ve ekmekle buluşturulma biçimidir. Pişirilen Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, domatesle birlikte son derece ince kıyılarak baharatlarla macun kıvamına getirilir ve bu karışım ekmeğin içine sürülerek servis edilir. Bu özgün sunum şekli, ürünün kendine has lezzet ve doku karakterini belirler.

Serviste kullanılan ekmek, macun kıvamındaki harcın homojen şekilde sürülmesine imkân veren, üst yüzeyi düz ve pürüzsüz yapıda; içi yumuşak, dışı ise harcı taşıırken dağılmayan özel bir dokuya sahiptir. Bu ekmek, Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için fırınlarda özel olarak üretilir.

Ürünün hazırlanmasında görev alan ustalar, ince kıyım ve macunlaştırma aşamasında yüksek el becerisi ve deneyim gerektiren bir ustalık geleneğini sürdürür. Bu bilgi ve beceri, kuşaktan kuşağa aktarılarak ürünün ayırt edici niteliğini korur.

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, coğrafi sınır içerisinde uzun yıllara dayanan bir geçmişe sahip olup Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisi ve gastronomik kimliği açısından önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle ürünün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

1. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci'nin Hazırlanması

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo (kol) hâlinde hazırlanır. Tüm bileşenler gıda güvenliği prensiplerine uygun şekilde hazırlanır. Bir adet çiğ rulo (yaklaşık 3,2 kg) için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 1,4 kg ince bağırsak
- 0,6 kg kalın bağırsak
- 0,6 kg çöz yağı
- 0,3 kg gömlek yağı
- 0,3 kg uykuluk (kuzunun göğüs kafesinin üst kısmında bulunan salgı bezleri)
- 30–35 g tuz

Sarım işlemi genellikle tek bir şiş üzerinde gerçekleştirilir ve rulo hâlindeki kokoreçler yaklaşık 3,2 kg ağırlığında olacak şekilde hazırlanır. Gıda ile temasa uygun kokoreç şişine öncelikle çöz yağı ve gömlek yağı yerleştirilir. Ardından iç gövde oluşturulurken kalın bağırsak ve yağ katları sarılır; uykuluk parçaları iç kısma dolgu olarak yerleştirilerek bütün hâlde sıkıca sarım yapılır. İç gövde tamamlandıktan sonra, kokorecin dış kısmı ince bağırsak kullanılarak kaplanır.

Dış sarım sırasında ince bağırsaklar, kokorecin iç kısmını tamamen kaplayacak biçimde katmanlı ve ardışık şekilde sarılır. Tuz, sarım aşamalarında iç ve dış yüzeye dengeli biçimde ilave edilir. Bu katmanlı ve düzenli sarım tekniği, ürünün pişirme sırasında formunu korumasını ve dayanıklılığını artıran, ustalık gerektiren bir üretim aşamasıdır.



Şekil 1. Katmanlı ve düzenli sarım tekniği uygulanmış Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Sarım işlemi tamamlanan ürünler, şişleriyle birlikte askılara alınır ve dikey şekilde 250-260 °C sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika ateş üzerinde ısıtılma tabi tutulur. Isıl işlem sonrasında kokoreçler oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat soğutulur, şişlerinden çıkarılarak gıda ile temasa uygun ambalajlara alınır. Ambalajlanan ürünler 4-6 °C'de 2-3 saat dinlendirilir ve -18 °C'deki derin dondurucularda 3-4 ay muhafaza edilebilir.



Şekil 2. Isıl işlem

2. Servis Öncesi Hazırlık Aşamaları

Bir porsiyon Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 100-110 g Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
- 100-110 g ekmek
- 70-80 g domates (orta boy ½ adet)
- 1-1,5 g tuz
- 0,5-1 g kimyon
- 0,5-1 g kekik
- 0,5-1 g kırmızı toz biber veya pul biber (isteğe bağlı)

-18 °C'de muhafaza edilen üründen tüketilecek miktar alınır ve buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 saat çözündürülür. Çözülen kokoreç, orta kısmından delinerek şişe geçirilir.

Pişirme işlemi mangalda gerçekleştirilir. Mangal düz ve güvenli bir zemine yerleştirilir; kömürler koni şeklinde dizilerek aralarına çıra veya ateş başlatıcı küpler yerleştirilir. Kömürlerin tamamen yanarak yüzeylerinin beyaz külle kaplanması beklenir. Yaklaşık 20-30 dakika süren bu süreçte hava akışı sağlanır. Kömürler hazır hâle geldikten sonra eşit biçimde yayılır ve pişirme yüzeyi oluşturulur.

3. Pişirme İşlemi

Çözdürülmüş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kokoreç şişi yardımıyla mangal ateşi üzerine yatay konumda yerleştirilir ve harlı olmayan odun ateşinde 6-7 saat pişirilir.

Her 2-3 dakikada bir çevrilerek eşit pişmesi sağlanır. Dış yüzeyin kahverengi, iç kısmın ise sarımsı renge dönmesiyle pişirme tamamlanır.

Piştirilen kokoreçler gıdaya uygun tepsilere alınır ve bütün hâlde ya da istenilen büyüklükte kesilerek ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Bu şekilde pişirilmiş ürünler buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 gün muhafaza edilebilir.

Domatesler bütün hâlde mangal ateşinde, ızgara üzerinde 5-6 dakika pişirilir ve kabukları soyulur. Bir porsiyon için yaklaşık 70-80 g (½ adet) domates kullanılır.

Serviste kullanılan ekmek, porsiyon başına 100-110 g ağırlığındadır ve fırınlara özel olarak sipariş edilir. Ekmek pişirilirken üst yüzeyi çizilmez. Servis öncesinde mangal ateşinde ısıtılır, yatay olarak ortadan kesilir ve iç yüzeyi macun kıvamındaki karışımı taşıyacak şekilde hazırlanır.

4. Parçalama, Macun Kıvamına Getirme ve Servis

Piştirilmiş ve soğutulmuş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo formundan yatay olarak 1,5-2 cm kalınlığında dilimler hâlinde kesilir. Kesilen parçalar, mangalda pişirilen domateslerle birlikte ısıtılır.

Isıtılan kokoreç ve kabuğu soyulmuş domatesler kesme tahtasına alınır. Kokoreç ustası, iki satır kullanarak karışımı en fazla 1,5 mm kalınlıkta olacak şekilde çok ince parçalar. Parçalama sırasında kimyon, kekik ve isteğe bağlı olarak kırmızı toz veya pul biber eklenir. Bu işlem sonunda karışım, ekmeğe sürülebilecek macun kıvamına ulaşır.



Şekil 3. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, macun kıvamındaki harcın ısıtılmış ekmeğin içine sürülmesiyle servise hazır hale gelir. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin servisi ayran ve turşu eşliğinde, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin hazırlanması, pişirilmesi, parçalanarak macun kıvamına getirilmesi ve baharat dengesinin sağlanması ustalık gerektirir. Ürün, Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bozüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozüyük Kokoreççiler Çarşısı Dayanışma Derneğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin üretim metodunun uygunluğu,
- Ürünün -18 °C’de muhafaza edilmesine ilişkin şartlara uygunluğu,
- Servis öncesinde uygulanan çözdürme yönteminin uygunluğu,
- Çözdürme sonrası pişirme işleminin usulüne uygunluğu,
- Pişirme sonrasında servis edilmeyen ürünlerin muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Servis öncesinde domates ve baharatlarla hazırlanan harcın uygun kıyım tekniğiyle işlenerek sürülebilir macun kıvamına getirilmesinin uygunluğu,
- Serviste kullanılan ekmeğin ürün tanımına uygunluğu,
- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.